

En el restaurante AMALUR
todo lo que servimos,
la pasta, los helados, la pastelería
son exclusivamente elaborados en
nuestra casa con productos frescos
por los chefs de cocina

Francisco
F.

Cocktails Signature

- by Roberto Rossi -

- Champagne Spritz

Champagne, Aperol, naranja
Champagne, Aperol, orange

- Negroni

Ginebra, Campari, vermut
Gin, Campari, vermouth

- French 75

Champagne, ginebra, limón
Champagne, gin, lemon

- Perfum Payés

Ginebra, aloe, limón, romero, té verde
Gin, aloe, lemon, rosemary, green tea

- Trini Tiki Mojito

Mezcla de rones, lima, cardamomo, angostura
Rum Mix, lime, cardamom, angostura

- Alcapone

Ginebra, menta, lima, pepino, jengibre
Gin, mint, lime, cucumber, ginger

- Vodka Grey

Vodka, té earl grey, pimienta rosa
Vodka, earl grey tea, pink pepper

- Margarita

Tequila, mezcal, lima, sal negra
Tequila, mezcal, lime, black salt

- Vodka Soda

Vodka, jazmin, lime, soda
Vodka, jasmin, lime, soda

- Dirty Mule

Mezcal, lima, jengibre, jugo de aceitunas
Mezcal, lime, ginger beer, olive brine

Entrantes

Platón de Crustáceos y Mariscos

(precio por unidad, min. 6 uds)

Shellfish and Seafood Plateau
(Unit Price, 6 units min.)

- Caviar (20 gr)
Siberian Caviar

- Gamba Roja
Red Shrimps

- Carabineros
Carabineros

- Cigalas
Langostine

- Navajas
Razor clams

- Erizos
Sea Urchin

- Zamburiñas
Baby scallops

- Ostras
Oysters

Entrantes

- Puntarelle con botarga
de Muggine y vinaigrette al limón
Puntarelle with mullet fish roe and lemon vinaigrette
- Flores de Calabacin con mozzarella
de Bufala y Anchoas del Cantábrico
*Zucchini blossom with bufala mozzarella cheese
and Cantabrian anchovies*
- Ensalada Amalur en Pinzimonio
"cuchillo y tenedor" con aceite y mostaza
Amalur Pinzimonio Salad "fork and knife" with oil and mustard
- Toast de tartare de Lubina y Caviar
Sea bass tartare toast with Caviar
- Carpaccio de Gambas de la Isla
con huevos de Salmón y Burrata
Island Shrimps Carpaccio with Salmon Roe and Burrata cheese
- Ostras en nuestro Ceviche (4 unidades)
Oyster in our Ceviche Style (4 units)
- Caviar Baeri Siberiano (50gr)
Baeri Siberian Caviar
- Vitello Tonnato de la Casa
Our Vitello Tonnato
- Tartare de Solomillo al cuchillo
Knife cut Steak tartare
- Tataki de Wagyu japonés
Japanese Wagyu tataki

Primeros Platos

- *Gazpacho del Día*

Gazpacho of the day

- *Spaghetti "aglio olio e peperoncino" con Colatura de Boquerones y Pan Crujiente*

Spaghetti "garlic, extra virgen olive oil and chili" with Anchovies pouring and toasted bread

- *Paccheri "Gentile" a los dos tomates y albahaca*

"Gentile" Paccheri with red and yellow tomatoes and basil

- *Ravioli caseros de pesto con pistachos de Bronte y fondue de parmesano*

Homemade Ravioli stuffed with basil pesto and sicilian Bronte pistachios in parmesan fondue

- *Gnocchetti con Gambas rojas, Limón y tomate Datterino*

Gnocchetti with Red Shrimps, Lemon and Cherry Tomatoes

- *Tagliolini al huevo hechos a mano con Caviar y cebollino (10gr/20gr)*

"Fresh Egg homemade tagliolini with Caviar and Chieves

- *Tortelli caseros a la Gricia, Cacio Pepe y Guanciale de Amatrice*

Homemade tortelli Gricia style, stuffed with Caciocavallo cheese, black pepper and guanciale from Amatrice

Segundos Platos

- Spianata a las hierbas aromáticas, salvia, laurel y romero

Thin slices of warm beef with sage, laurel and rosemary

- Chuletas de Cordero a baja temperatura con pak choi y mille feuille de patatas (450gr)

Lamb chops low temperature Cooking with pak choi and potato mille feuille

- Ribeye madurada 30 días en su "demi" con patata ibicenca

30 days aged Ribeye in its "demi" with Ibizan small potatoes

- Filete de lubina con tomate amarillo y almejas de roca

Seabass filet with rock clams and yellow tomatoes

- Tagliata de atún rojo del mediterráneo y caponata siciliana

Mediterranean red tuna tagliata with Sicilian caponata

- Pescado del Día

Fish of the day

- a la sal

Salt backed

- al "acqua pazza"

Mediterranean Style

- al horno

Oven backed

Postres

- *Tacos de Coco y dos Chocolates*

Tacos with Coconut & two Chocolates

- *Tiramisú*

Tiramisu

- *Milhojas de piña, helado y albahaca*

Pineapple layers with ice-cream and basil

- *Nuestros Helados Caseros*

Our homemade Ice-creams

Pistachio

• *Pistacho*

Chocolate

• *Chocolate*

Vanilla

• *Vainilla*

Lemon & Mint

• *Limón y Hierba Buena*

- *Fiano Passito*

- *Argiolas Cannonau Passito*

- *Calcaia Muffato*

- *Pedro Ximenez Espinola*

Si usted tiene alguna alergia, consulte a nuestro personal de sala. · If you have any allergies, consult our room staff.

Precio por cubierto: 3.- IVA Incluido · Price per cutlery: 3.- VAT Included